Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour en savoir plus sur nos formations disponibles, veuillez visiter :
formav.co/explorer

BP COIFFURE • CORRIGÉ DÉTAILLÉ

BP Coiffure

E5 U50 - Arts appliqués à la profession

Session 2020 • Code sujet : **20SP-BP AC U50 1** • Durée : **1h00** • Coefficient : **1**

Sommaire

Cliquez sur une partie pour y accéder directement

1. **Analyse écrite et graphique des sources d'inspiration** (3 questions) — **Page 3**

2. **Proposition finale : dessert au chocolat à l'assiette** (1 question) — **Page 6**

3. **Ce qu'il faut retenir & Questions fréquentes (FAQ)** (Synthèse & Q&A Examen) — **Page 7**

Sujet officiel (PDF) : https://bpcoiffure.fr/assets/annales/bp-coiffure/E5 - Arts appliqués à la profession/2020/BP Coiffure - E5 - Arts appliqués à la profession - Session 2020 - 1-Sujet.pdf

1. Analyse écrite et graphique des sources d'inspiration

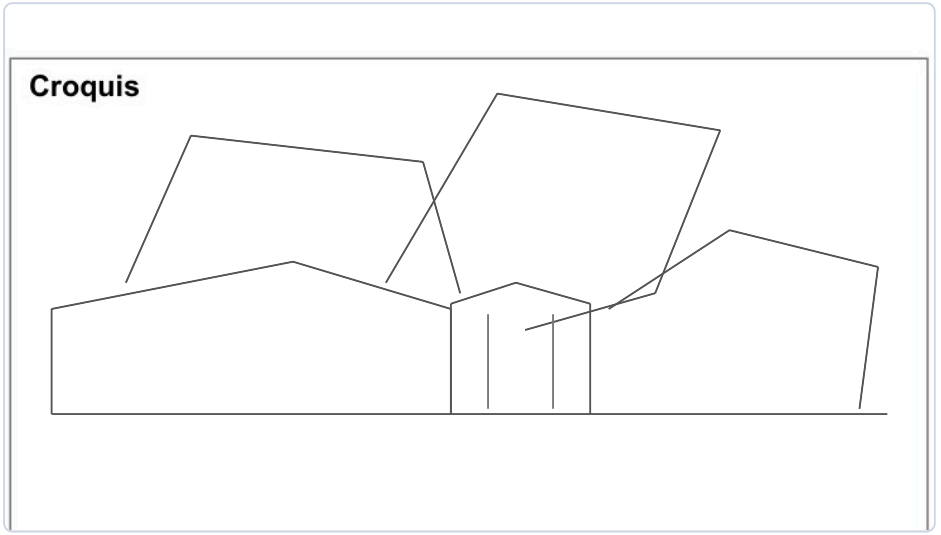
Le sujet propose comme sources d'inspiration le musée Guggenheim de Bilbao et la forêt de pierres de la province chinoise du Hunan. Il faut observer et représenter leurs formes, matériaux, organisations et textures, puis choisir un motif à schématiser pour préparer la création d'un dessert au chocolat.

Croquis

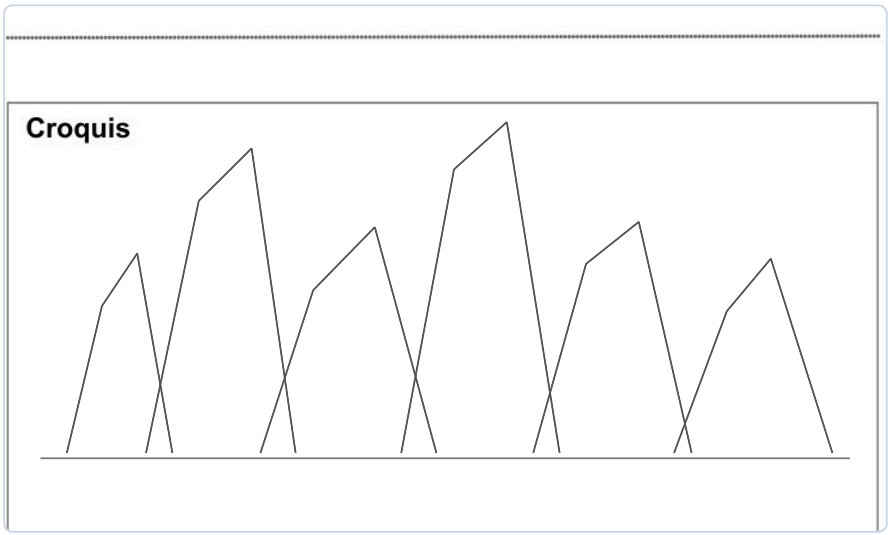
Question 1. Observer chacun des deux visuels et le traduire sous forme de croquis au crayon à papier.

Dans chaque cadre « Croquis », simplifier la silhouette sans chercher les détails photographiques. Pour le musée, représenter la base horizontale, l'entrée vitrée et les grands volumes métalliques asymétriques, courbes et superposés. Pour le paysage du Hunan, dessiner des aiguilles calcaires verticales, serrées et de hauteurs irrégulières, avec quelques masses végétales entre elles. Un trait léger au crayon permet de corriger les formes avant de renforcer les contours essentiels.

Croquis simplifié du musée Guggenheim



Croquis simplifié de la forêt de pierres du Hunan



✓ RÉPONSE À RETENIR

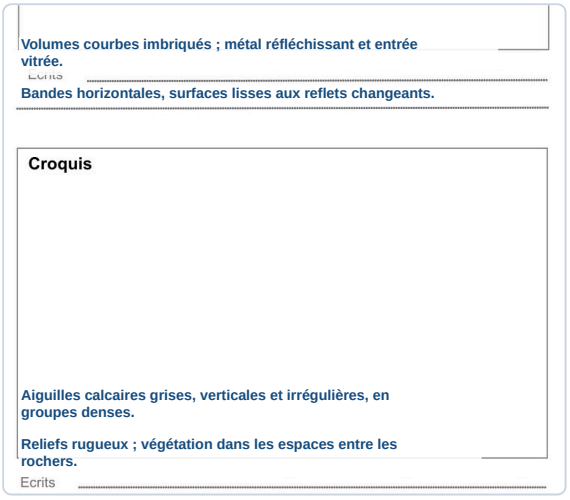
Deux croquis au crayon : volumes courbes et imbriqués du Guggenheim, puis aiguilles calcaires verticales et irrégulières du Hunan.

Écrits

Question 2. Observer et décrire chacun des deux visuels en précisant les formes, les matériaux, les organisations et les textures.

Le Guggenheim de Bilbao, de Frank Gehry, présente des volumes asymétriques, courbes et imbriqués. Ses surfaces métalliques réfléchissantes sont composées de bandes horizontales ; l'entrée vitrée contraste avec ces formes pleines et lisses. Dans le paysage du Hunan, des aiguilles et parois calcaires grises, verticales, irrégulières et de hauteurs variées forment des groupes denses. Leurs reliefs paraissent rugueux et accidentés ; la végétation verte occupe les espaces entre les rochers. L'un est une architecture aux reflets changeants, l'autre un paysage naturel minéral.

Descriptions des deux sources dans les espaces « Écrits »



✓ RÉPONSE À RETENIR

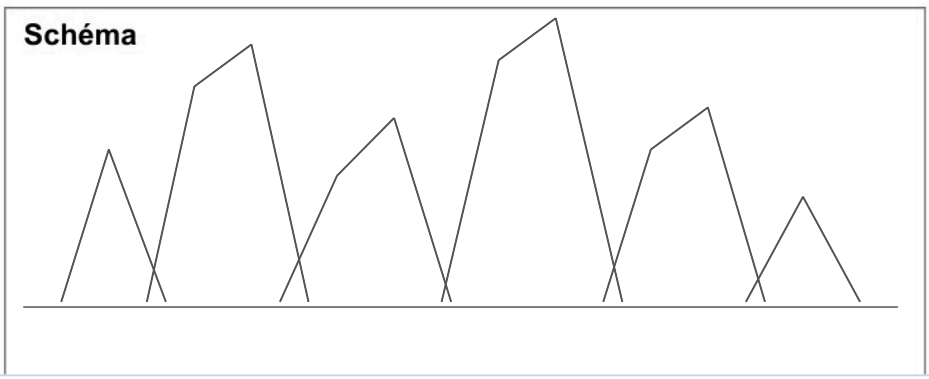
Guggenheim : volumes métalliques courbes, reflets et entrée vitrée. Hunan : formations calcaires grises, verticales, rugueuses et denses, entrecoupées de végétation.

Schéma

Question 3. Choisir une partie ou la totalité de l'un des deux croquis et la schématiser dans le cadre prévu, afin d'utiliser ce schéma pour concevoir le dessert.

Je retiens la forêt de pierres du Hunan et schématise un groupe d'aiguilles calcaires. Des piliers verticaux, anguleux et de hauteurs différentes sont rapprochés, sans être alignés régulièrement ; quelques espaces entre eux suggèrent la végétation. Cette simplification conserve les caractéristiques principales du paysage et fournit un motif exploitable pour le dessert : des éléments de chocolat dressés en hauteur, groupés de manière irrégulière.

Schéma inspiré de la forêt de pierres du Hunan



✓ RÉPONSE À RETENIR

Schéma choisi : groupe serré de piliers calcaires verticaux et irréguliers, inspiré de la forêt de pierres du Hunan.

2. Proposition finale : dessert au chocolat à l'assiette

À partir du schéma choisi lors de l'analyse, le candidat imagine un dessert au chocolat servi à l'assiette. Il représente le dressage en vue de dessus et en volume, traduit graphiquement les volumes et les textures, utilise la couleur et donne un titre à sa création.

Dressage à l'assiette

Question 1. Proposer un dessert au chocolat à l'assiette en utilisant le schéma réalisé. Représenter le dressage en deux vues, vue de dessus et vue en volume, traduire graphiquement les volumes et les textures, travailler en couleurs et titrer la création.

« Les Rochers de Bilbao » transpose les volumes courbes du musée Guggenheim et les pics de la forêt de pierres du Hunan en dessert. En vue de dessus, une mousse au chocolat forme le cœur du dressage, entourée d'éclats anguleux en chocolat noir et d'un trait de sauce. En volume, les éclats se dressent en hauteur et se superposent. Les bruns différencient la mousse mate du chocolat brillant ; des touches dorées soulignent les arêtes. Le croquis coloré ci-dessous représente les deux vues sur l'assiette.

Dressage proposé : vues de dessus et en volume



✓ RÉPONSE À RETENIR

« Les Rochers de Bilbao » : mousse centrale, éclats de chocolat noir dressés, trait de sauce et accents dorés, représentés en vue de dessus et en volume.

Ce qu'il faut retenir de ce sujet (Session 2020)

Bilan de l'épreuve : L'épreuve E5 U50 Arts appliqués à la profession du BP Arts de la cuisine, session 2020, porte le code 20SP-BP AC U50 1 et dure 1h00, coefficient 1. À partir du Guggenheim de Bilbao et de la forêt de pierres du Hunan, le candidat analyse des sources visuelles, construit un schéma d'inspiration puis conçoit et représente en couleur un dessert au chocolat à l'assiette.

Notions-clés, formules & règles à maîtriser

- Analyser chaque source visuelle à travers ses formes, matériaux, organisation et textures.
- Le schéma choisi dans un croquis sert de point de départ au concept du dessert.
- La vue de dessus et la vue en volume présentent le même dressage sous deux angles complémentaires.
- La couleur et le dessin doivent rendre lisibles les volumes et les textures du dessert.

Points de vigilance & attentes du jury

- Réaliser un croquis au crayon à papier pour chacun des deux visuels.
- Décrire séparément les formes, matériaux, organisations et textures de chaque source.
- Faire apparaître un lien clair entre le schéma choisi et le dessert proposé.
- Vérifier la présence des deux vues, de la couleur et du titre demandé.

Questions fréquentes sur cette épreuve (Q&A Examen)

Q : Comment analyser efficacement les deux sources d'inspiration ?

Pour chaque visuel, repérez les formes dominantes, les matériaux évoqués, l'organisation des éléments et les textures visibles. Réalisez un croquis au crayon à papier et rédigez une description distincte pour chaque source.

Q : Comment passer du croquis au dessert à l'assiette ?

Choisissez une partie ou la totalité d'un des croquis, puis schématisez-la. Réutilisez les caractéristiques de ce schéma dans le dressage et traduisez-les par des éléments, des volumes et des textures adaptés à un dessert au chocolat.

Q : Combien de temps consacrer à chaque phase ?

Le sujet conseille 20 minutes pour l'analyse écrite et graphique, puis 40 minutes pour la proposition finale, sur une durée totale d'une heure. Gardez du temps pour vérifier les deux vues, la couleur, le titre et le lien avec le schéma.

Q : Quels critères le jury évalue-t-il pour la proposition finale ?

Les critères annoncés sont la pertinence de l'analyse écrite et graphique, le respect du cahier des charges et la qualité graphique de la production. Le sujet ne donne pas de répartition des points ni de norme technique particulière.

Sujet officiel associé (PDF) : https://bpcoiffure.fr/assets/annales/bp-coiffure/E5 - Arts appliqués à la profession/2020/BP Coiffure - E5 - Arts appliqués à la profession - Session 2020 - 1-Sujet.pdf

Ressources BP Coiffure : Toutes les annales & corrigés • Fiches de révision complètes • Simulateur de notes d'examen

Copyright © 2027 FormaV®. Tous droits réservés.

FormaV® est une marque déposée auprès de l'INPI sous le numéro 5227897.

Ce document a été élaboré par FormaV® avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV®, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV® se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.